

PESQUISA MOVIMENTA INOVAÇÃO.
INOVAÇÃO MOVIMENTA O FUTURO.

XXVIII ENCONTRO DE JOVENS PESQUISADORES E
X MOSTRA ACADÊMICA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

07^e 08
OUTUBRO 2020
UCS CAMPUS-SEDE - CAXIAS DO SUL



UCS
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL.
PESSOAS EM
MOVIMENTO

AVALIAÇÃO DE LEVEDURAS ISOLADAS DE MÉIS DE ABELHAS SEM FERRÃO: ASSIMILAÇÃO DE FONTES DE CARBONO.

Gabriela Priscila da Silva (PIBIC-CNPq-Ensino Médio), Jennifer Pereira Moreira, Ronaldo Kauê Mattos Rocha, Fernando Joel Scariot, Luisa Vivian Schwarz, Luciano Foresti, Sergio Echeverrigaray, Ana Paula Longaray Delamare (Orientador(a))

Estudos sobre o potencial de leveduras vêm sendo realizados há décadas, a fim de se observar as diferentes capacidades (fermentativas e assimilativas) de algumas espécies, que posteriormente poderão fornecer base à bioindústria e a biotecnologia. O mel é um produto com elevada concentração de açúcares (> 60%), fato que restringe o desenvolvimento microbiano. Mesmo nestas condições leveduras e bactérias osmotolerantes podem crescer determinando características organolépticas diferenciais desejáveis ou indesejáveis. As leveduras isoladas de méis pertencem em geral aos gêneros *Zygosaccharomyces*, *Pichia*, *Candida* e *Starmerella*, e sua presença e população varia dependendo da região, época do ano, e outros fatores. Neste contexto, foram isoladas leveduras de méis de abelhas sem ferrão coletados em Nova Petrópolis (RS), os quais foram testados quanto à assimilação de 21 fontes de carbono. Os testes foram realizados em placas Elisa contendo o meio YNB, 1% de fonte de carbono e 0,05% de bromocresol verde. Os resultados mostraram elevada variabilidade entre os isolados formando grupos de comportamento relacionados às diferentes espécies de leveduras encontradas. Quanto à capacidade de assimilação de distintas fontes de carbono destacaram-se os isolados obtidos do mel de *Melipona seminigra* (Uruçu seminigras), especialmente o isolado M5.3 capaz de assimilar 80.9% das fontes de carbono avaliadas. Além disso, e como esperado, os isolados apresentam osmotolerância, sendo capazes de crescer em concentrações >50% de glicose. De um modo geral os resultados mostram o potencial de isolados de leveduras de mel para a utilização de biotecnológica, explorando a osmotolerância e utilização de distintas fontes de carbono.

Palavras-chave: leveduras, méis de abelhas sem ferrão , assimilação de fontes de carbono.

Apoio: UCS, CNPq, CAPES